Érik Névery

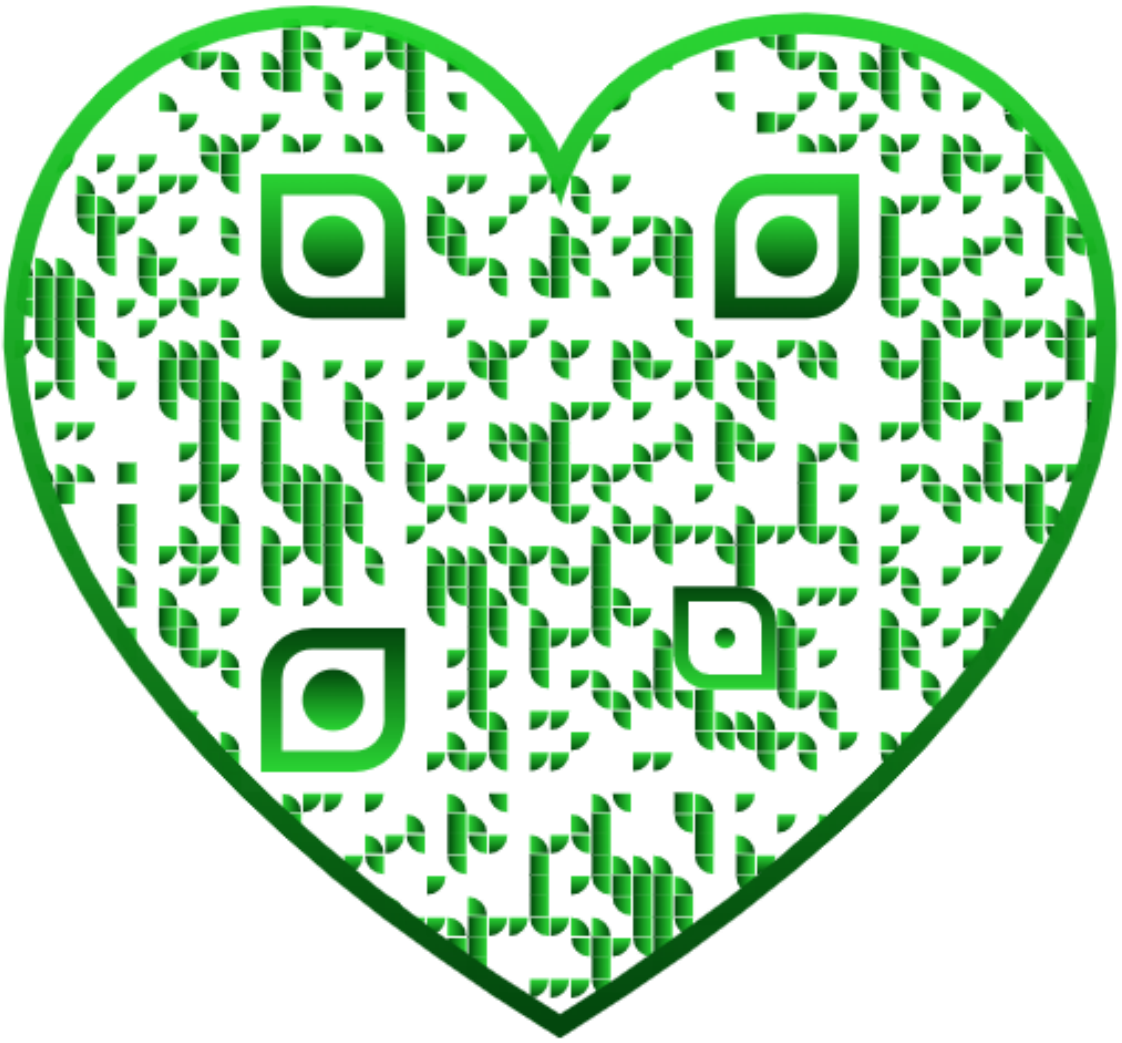
La cuisine DES POMMES

Couleur CUISINE

ÉDITIONS SUD OUEST

Photographies de Claude Prigent
Stylisme de Françoise Prigent

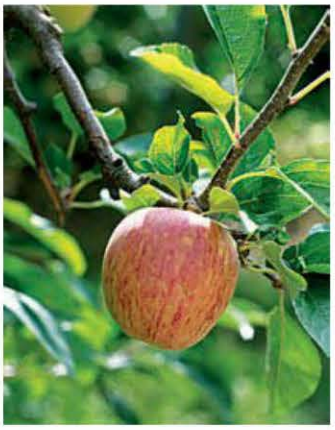
Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.



La pomme, source d'énergie et de santé

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

TOUTE UNE HISTOIRE



Belle Fille de Salin, Belle de Boskoop Rouge, Delbard Jubilée, Reinette de Caux, Reinette Clochard, Transparente de Croncel, Tentation, Reinette Grise du Canada… Il ne s'agit pas de personnages sortis de contes pour enfants, mais de variétés de pommes. Certaines, comme la Calville Blanc d'Hiver ou la Court Pendu Gris, étaient réputées aux XV^e^ et XVI^e^ siècles pour leurs valeurs gustatives et thérapeutiques. Jusque dans les années 1900, plus de mille variétés existaient en France. Nombre d'entre elles ont disparu au cours du XX^e^ siècle. Heureusement, aujourd'hui, des associations de conservation œuvrent à la sauvegarde de leur diversité.

En France, la pomme est le premier fruit consommé (environ 20 kg par an), devant les agrumes et la banane. Près d'une pomme sur deux consommée en France est une Golden. Une seule variété de pomme en France possède l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) et entre dans la catégorie de la Golden d'altitude. Il s'agit de la pomme du Limousin, récoltée sur les plateaux limousins, entre les premiers contreforts du Massif central et du Bassin aquitain.

Aujourd'hui, environ vingt variétés de pommes produites à forte échelle sont proposées aux consommateurs : la Golden, la Gala et la Granny Smith représentent à elles seules près de 65 % de la production française. Viennent ensuite la Braeburn, les Rouges, la Pink Lady, la Fuji, la Reinette Grise du Canada, la Jonagold, l'Elstar, l'Idared, la Belchard Chanteclerc, la Reine des Reinettes, la Boskoop et la Tentation.

N'hésitez pas à découvrir, au gré des marchés et des vergers, d'autres variétés, moins connues et néanmoins délicieuses…

La pomme est associée à la Bible – au plaisir et au péché originel –, à la science avec la loi de Newton sur l'attraction universelle, à la ville de New York, au conte de Blanche Neige, à l'histoire de Guillaume Tell, à la société de matériel informatique Apple, ou encore à un slogan politique : « Mangez des pommes. » Combien d'images et d'expressions liées à la pomme existent dans notre langue : « tomber dans les pommes », « pomme de discorde », « c'est pour ma pomme », « il a une bonne pomme », « pomme d'arrosoir », « être ridé comme une vieille pomme », etc. Tout cela est inscrit dans notre culture et démontre l'ancienneté de la relation entre l'homme et la pomme.

Source d'énergie et de santé, la pomme apporte une grande quantité de vitamines. Tonicité, simplicité : les sportifs lui trouvent de quoi accompagner leurs efforts et récupérer. C'est à force de courir dans les vignes des Graves et de manger des pommes avant, pendant et après mes entraînements et mes compétitions que j'ai conçu ces recettes, qui sortent des chemins traditionnels et peuvent s'inscrire dans le cadre d'un menu complet. Elles vous permettront, j'espère, de découvrir ce fruit sous un angle différent. Leur réalisation fera de vous l'auteur d'une cuisine saine, originale et plutôt tendance.

Alors, croquez la pomme et… bonne cuisine !

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

[ENTRÉES]

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Salade de Saint-Jacques et de gambas aux pommes

COUPE D'AGRUMES AU CRABE ET AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 25 minutes
Pas de cuisson

8 feuilles de laitue
2 pommes Granny Smith
2 pamplemousses
2 oranges
100 g de cerneaux de noix
250 g de crabe émietté
12 crevettes roses
8 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à café de paprika
2 cuillères à soupe de crème fraîche légère
1 cuillère à soupe de cognac
sel, poivre

1. Égoutter le crabe et réserver. Laver les pommes, les couper en fines lamelles et réserver.
2. Éplucher les pamplemousses et les oranges et prélever les quartiers en prenant soin de bien enlever les membranes de peau. Couper les quartiers d'agrumes en trois et réserver.
3. Décortiquer les crevettes et réserver.
4. Dans un saladier, mélanger la mayonnaise avec le cognac, le paprika et la crème fraîche. Saler et poivrer. Ajouter les fruits préparés, le crabe égoutté et les crevettes décortiquées. Mélanger délicatement.
5. Ciseler finement les feuilles de laitue et les déposer au fond de coupes ou de verres individuels. Verser dans chacun d'eux le mélange préparé précédemment et saupoudrer de quelques cerneaux de noix concassés. Servir frais.

Pensez à garder quelques crevettes décortiquées pour la décoration des coupes.

< Coupe d'agrumes au crabe et aux pommes

SALADE DE SAINT-JACQUES ET DE GAMBAS AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 6 minutes

400 g de mâche
4 pommes Fuji
8 gambas
12 noix de Saint-Jacques
100 g de cerneaux de noix
1 citron
2 échalotes
10 cl de cidre
feuilles de cerfeuil
huile de pépins de raisin
vinaigre
beurre
sel, poivre

1. Laver soigneusement la mâche et l'essorer. Réserver.
2. Éplucher et évider les pommes puis les couper en fins bâtonnets. Les mélanger à un jus de citron et réserver.
3. Dans un poêlon beurré, faire revenir les échalotes hachées et cuire les gambas pendant 6 minutes. Trois minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les noix de Saint-Jacques. Saler et poivrer. Déglacer avec le cidre et réserver au chaud.
4. Préparer une vinaigrette à base d'huile de pépins de raisins. Mélanger celle-ci à la mâche et dresser sur 4 assiettes. Déposer dessus les bâtonnets de pommes ainsi que les gambas et les Saint-Jacques tièdes. Avant de servir, ajouter quelques cerneaux de noix et quelques feuilles de cerfeuil.

On peut remplacer les cerneaux de noix par des pignons grillés.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

TARTARE DE SAUMON AUX POMMES

Pour 4 personnes

Préparation : 25 minutes (+ 30 minutes au frais)

Pas de cuisson

100 g de saumon fumé
150 g de saumon frais
2 pommes Fuji
2 tomates
2 avocats
1 échalote
3 citrons
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 branche de céleri
1 cuillère à soupe de baies roses
4 blinis
aneth, ciboulette
sel, poivre

1. Éplucher les avocats et les couper en morceaux. Les mixer en purée et mélanger avec le jus de 2 citrons. Saler, poivrer et garder au frais.
2. Couper en petits dés le saumon frais en veillant bien à retirer toutes les arêtes. Faire de même avec le saumon fumé, les tomates et les pommes épluchées. Ciseler finement une échalote. Dans un saladier, mélanger l'ensemble avec une vinaigrette préparée à base de jus de citron et d'huile d'olive. Saler et ajouter les baies roses, le céleri, l'aneth et la ciboulette hachée. Laisser reposer au frais pendant 30 minutes.
3. Mettre la préparation dans des ramequins individuels et recouvrir celle-ci d'une couche d'avocats mixés. Démouler sur des assiettes refroidies et servir accompagné des blinis tiédis au four et décoré de quelques brins d'aneth.

Pour dresser, vous pouvez aussi utiliser une boîte de crabe ou de thon vide ouverte des deux côtés.

Tartare de saumon aux pommes

CARPACCIO DE BETTERAVES À LA POMME

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Pas de cuisson

2 betteraves cuites
2 belles pommes Granny Smith
1 salade chicorée
3 cuillères à soupe d'huile de noix
2 citrons
1 bouquet de ciboulette
70 g de cerneaux de noix
sel, poivre

1. Laver soigneusement la salade et l'égoutter. Faire revenir les cerneaux de noix dans une poêle puis les hacher finement à l'aide d'un couteau. Réserver.
2. Couper en tranches fines les betteraves et les disposer en rosaces sur quatre assiettes. Éplucher et épépiner les pommes. Les citronner et les couper en tranches fines.
3. Préparer une vinaigrette avec un jus de citron et l'huile de noix. Déposer au centre des assiettes les tranches de pommes. Décorer de quelques feuilles de chicorée et verser la vinaigrette. Saupoudrer les assiettes de cerneaux de noix et de ciboulette hachés. Saler et poivrer.

Vous pouvez remplacer l'huile de noix par de l'huile de pépins de raisin.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

MILLEFEUILLE DE POMMES AUX LARDONS

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

4 pommes Gala
200 g de tomates
200 g de cantal doux
2 gousses d'ail
500 g de lardons
2 oignons
sel, poivre

1. Hacher finement les gousses d'ail. Émincer les oignons. Faire revenir le tout avec les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Saler modérément et poivrer. Réserver.
2. Éplucher les pommes et les évider tout en les gardant entières. Les couper en rondelles de 1 cm. Sur la plaque du four, disposer 4 rondelles de pommes. Poser sur chacune d'elles des lardons revenus et recouvrir d'une nouvelle rondelle de pomme. Renouveler l'opération 2 fois.
3. Pour finir, sur la dernière rondelle de pomme, déposer une tranche de tomate et une fine couche de cantal doux. Faire gratiner sous le gril du four jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et doré.

On peut remplacer le cantal doux par du comté jeune.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

CHIFFONNADE D'ÉPINARDS CRUS AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Pas de cuisson

400 g de feuilles d'épinards jeunes
4 pommes Golden
4 tranches de saumon fumé
100 g de noisettes
1 citron
2 échalotes
4 brins de ciboulette
huile de noix
vinaigre
sel, poivre

1. Éplucher et hacher finement les échalotes. Laver les feuilles d'épinards, les essorer et les couper en julienne. Réserver.
2. Éplucher et évider les pommes puis les couper en petits dés. Afin d'éviter qu'elles ne noircissent, les mélanger au jus du citron. Couper en fines lanières les tranches de saumon fumé. Concasser grossièrement les noisettes. Mélanger ensemble les épinards, les échalotes, les dés de pommes, les noisettes et dresser sur 4 assiettes. Saler et poivrer. Décorer avec les lanières de saumon, arroser d'une vinaigrette préparée à base d'huile de noix et saupoudrer de ciboulette hachée.

Vous pouvez remplacer la vinaigrette par de la crème liquide mélangée à un jus de citron et de la ciboulette hachée.

ESCALOPES DE FOIE GRAS AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 15 minutes

500 g de foie gras
4 pommes Reinette
10 cl de calvados
60 g de beurre
30 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
3 cuillères à soupe de miel d'acacia
20 cl de fond de volaille
sel, poivre

1. Éplucher, évider et couper les pommes en quartiers. Dans une poêle beurrée, les faire revenir pendant 6 minutes en les saupoudrant de sucre jusqu'à une légère caramélisation. Au terme de la cuisson, flamber au calvados et réserver au chaud.
2. Couper en 4 tranches égales le foie gras. Les saler et les poivrer de chaque côté. Dans une poêle antiadhésive bien chaude et sans matière grasse, faire revenir pendant 1 à 2 minutes de chaque côté les escalopes de foie gras. Les déposer sur du papier absorbant et réserver au chaud.
3. Dégraisser la poêle. Déglacer avec le vinaigre de cidre et faire réduire. Ajouter le miel et le fond de volaille et faire réduire de nouveau jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Rectifier l'assaisonnement. Dresser les escalopes de foie gras accompagnées des quartiers de pommes tièdes et napper le tout de sauce chaude.

Avec ce plat, pensez à déguster un jurançon doux ou un sainte-croix-du-mont, voire un sauternes.

Chiffonnade d'épinards crus aux pommes >

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Tartelette à la pomme et au comté

TARTELETTE À LA POMME ET AU COMTÉ

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 25 minutes

4 pommes Pink Lady ou Fuji
250 g de pâte feuilletée
100 g de tranches fines de jambon sec
100 g de comté
50 g de noisettes décortiquées
20 g de beurre
1 cuillère à café de poudre de piment d'Espelette
1 branche de cerfeuil

1. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Couper le comté et le jambon en fins copeaux. Réserver.
2. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en quartiers puis en fines lamelles.
3. Beurrer 4 moules à tartelettes individuels. Les garnir de pâte feuilletée. Remplir les moules en alternant les tranches de pommes avec les copeaux de comté et de jambon. Saupoudrer d'une pincée de poudre de piment d'Espelette et de quelques noisettes concassées.
4. Cuire au four 25 minutes et servir tiède saupoudré de pluches de cerfeuil et accompagné d'une salade composée.

GRANNY SMITH SURPRISE

Pour 4 personnes
Préparation : 25 minutes
Pas de cuisson

4 pommes Granny Smith
100 g d'épinards
100 g de jambon de Paris
100 g de cantal doux
1/4 de concombre
1 échalote
1 citron
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
aneth, ciboulette
sel, poivre

1. Laver précautionneusement les pommes. Sans les peler, leur couper la tête à la façon d'un chapeau. Conserver les deux parties. À l'aide d'une cuillère classique ou d'une cuillère parisienne, évider les pommes. Couper la chair obtenue en petits dés. Mélanger ces derniers dans un jus de citron. Réserver.
2. Laver et essorer les feuilles d'épinards. Les couper en julienne fine et réserver. Couper en petits dés le jambon de Paris, le cantal et le concombre. Ciseler finement une échalote.
3. Dans un saladier, préparer une vinaigrette à base de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Ajouter les dés de pommes, de cantal, de jambon, de concombre, la julienne d'épinards ainsi que l'échalote ciselée. Saupoudrer de ciboulette hachée et de brins d'aneth. Saler, poivrer et mélanger délicatement.
4. Remplir les pommes évidées avec le mélange et recouvrir des chapeaux. Dresser sur coupes individuelles et servir bien frais.

Le cantal doux pourra être remplacé par du gouda.

< Granny Smith surprise

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

SALADE DE FETA À LA POMME

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 minute

2 pommes Granny Smith
2 tomates
2 tranches de saumon fumé
1/2 concombre
150 g de feta
2 échalotes
80 g de salade chicorée
1 citron
2 tranches de pain de mie
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
gros sel
sel, poivre

1. Éplucher et épépiner le concombre. Le tailler en fines lanières. Le faire dégorger pendant 10 minutes avec une cuillère à soupe de gros sel.
2. Couper le pain de mie en petits dés et le faire revenir dans une poêle huilée bien chaude pendant 1 minute. Réserver sur du papier absorbant.
3. Laver et épépiner les pommes puis les couper avec la peau en petits dés. Les mélanger à un jus de citron et réserver.
4. Ciseler les échalotes. Couper la feta et les tomates en petits dés. Tailler en fine julienne les tranches de saumon fumé. Rincer les lanières de concombre et les égoutter.
5. Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive et le vinaigre de cidre. Mélanger délicatement à celle-ci la salade chicorée lavée et essorée, les dés de tomates, de pommes, de feta, les échalotes, le concombre et le saumon fumé. Saler et bien poivrer. Dresser dans des verres larges et translucides et parsemer de quelques croûtons de pain de mie.

Vous pouvez ajouter dans votre salade quelques grains de raisin blanc coupés en deux.

Salade de feta à la pomme >

ŒUFS AU JAMBON SUR GALETTES DE POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes

3 pommes rouges
6 pommes de terre moyennes
4 tranches fines de jambon sec
100 g de cantal doux
2 gousses d'ail
7 œufs
3 cuillères à soupe de crème fraîche
1 échalote
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
40 g de beurre
5 brins de ciboulette
sel, poivre

1. Éplucher les pommes de terre et les pommes. Râper le tout et verser dans un saladier. Ajouter les gousses d'ail hachées, 3 œufs, la crème fraîche et l'échalote ciselée. Saler, poivrer et bien mélanger.
2. Préchauffer le four à 180 °C.
3. Dans une poêle antiadhésive, faire revenir de chaque côté les tranches de jambon pendant 1 minute. Les réserver sur du papier absorbant.
4. Répartir en 4 portions le mélange préparé précédemment. Dans une poêle beurrée, faire revenir une à une (ou deux à deux) les portions en les aplatissant bien avec une spatule. Au bout de 2 minutes, les retourner délicatement et cuire à nouveau pendant 2 minutes. Déposer sur du papier absorbant.
5. Mettre les galettes sur une plaque au four 6 minutes.
6. Dans une autre poêle huilée, cuire les 4 œufs restants comme des œufs au plat.
7. Déposer sur chaque galette une tranche de jambon revenu puis un œuf cuit. Saupoudrer de cantal râpé. Dresser sur 4 assiettes et parsemer de ciboulette hachée.

Servez avec vos assiettes des tranches de pain de campagne saupoudrées de cantal et gratinées au four.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

MÉLI-MÉLO D'ENDIVES AUX POMMES ET AU CAMEMBERT

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Pas de cuisson

2 pommes Granny Smith
3 endives
1 camembert
1 oignon blanc
1 carotte
1 citron
6 cuillères à soupe d'huile de tournesol
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
50 g de pignons de pin
persil plat
1 cuillère à café de paprika
sel

1. Laver les endives et les essorer. Les couper en deux dans le sens de la longueur puis recouper chaque moitié en trois. Réserver.
2. Laver les pommes et les couper en deux. Les épépiner et les couper en dés en conservant la peau. Mélanger les dés de pomme dans un jus de citron et réserver.
3. Éplucher et ciseler l'oignon blanc. Éplucher la carotte et la râper en julienne. Tailler le camembert en dés.
4. Préparer une vinaigrette à base de vinaigre de cidre et d'huile de tournesol. Dans un saladier, mélanger les endives coupées, les dés de pommes et de camembert, l'oignon, la carotte râpée avec la vinaigrette et le paprika. Saler. Dresser dans des verres larges ou des coupes évasées. Saupoudrer de quelques pignons de pin grillés et de quelques feuilles de persil plat.

Les pignons de pin peuvent être remplacés par des cerneaux de noix.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

TARTE AU CHÈVRE ET AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 55 minutes

250 g de pâte brisée
250 g de cresson
3 pommes Reines des Reinettes
150 g de fromage de chèvre mi-sec
3 œufs
30 cl de crème fraîche
2 pincées de noix de muscade
20 g de beurre
sel, poivre

1. Laver et bien rincer le cresson. Le verser dans une casserole d'eau bouillante salée et faire cuire pendant 1 minute. Égoutter et rincer délicatement sous l'eau froide pendant 2 minutes. Égoutter à nouveau et essorer.
2. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte beurré. Recouvrir de papier sulfurisé et ajouter quelques haricots secs. Cuire au four pendant 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit ferme au toucher.
3. Laver les pommes et les couper en quatre en enlevant le cœur. Couper les quartiers de pommes en tranches fines. Réserver.
4. Hacher grossièrement le cresson. Retirer le papier sulfurisé et les haricots secs de la tarte précuite. Garnir le fond de tarte avec le cresson haché et déposer délicatement dessus le fromage de chèvre coupé en rondelles et les tranches de pommes.
5. Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème fraîche et la noix de muscade. Saler et poivrer. Verser le mélange sur la tarte et cuire à four chaud pendant 30 à 35 minutes. Servir tiède.

Pensez à conserver quelques tranches de pommes que vous piquerez droites dans la tarte 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

SALADE DE POMMES AUX NOISETTES

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 3 minutes

2 pommes Golden
150 g de mâche
150 g de roquette
4 tranches de pain de mie
150 g de fourme d'Ambert
100 g de noisettes
1 citron
2 échalotes
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
4 cuillères à soupe d'huile de noix
sel, poivre

1. Couper les tranches de pain de mie en petits dés. Les faire revenir dans une poêle antiadhésive huilée pendant 1 minute puis les égoutter sur du papier absorbant. Réserver.
2. Éplucher les pommes, les épépiner et les couper en deux. Les couper en lamelles fines et les mélanger au jus du citron. Réserver.
3. Éplucher et ciseler finement les échalotes. Laver la mâche et la roquette et les essorer.
4. Dans une poêle antiadhésive, griller à sec les noisettes pendant 2 minutes.
5. Enlever la croûte de la fourme d'Ambert et la couper en lamelles fines.
6. Dans un saladier, préparer une vinaigrette à base de vinaigre balsamique et d'huile de noix. Ajouter la mâche, la roquette, les échalotes et les lamelles de pommes et de fourme d'Ambert. Saler et poivrer. Mélanger délicatement et dresser dans des coupes individuelles. Parsemer de noisettes grillées et de croûtons de pain de mie.

Vous pouvez remplacer la fourme d'Ambert par du bleu d'Auvergne.

TARTINES DE THON AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Pas de cuisson

2 belles pommes Golden
4 belles tranches de pain de campagne
2 boîtes de thon au naturel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 tomates
1 bouquet de ciboulette
8 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à café de poudre de piment d'Espelette
sel

1. Égoutter le thon et bien l'émietter. Réserver en mettant de côté quelques miettes de thon destinées à la décoration.
2. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en fines lamelles. Couper les tomates en petits dés.
3. Avec une fourchette, mélanger le thon égoutté avec la mayonnaise et rectifier l'assaisonnement avec le piment d'Espelette. Étaler le mélange sur les tranches de pain et disposer dessus les lamelles de pommes comme pour une tarte. Saupoudrer de dés de tomates, de quelques miettes de thon et de ciboulette hachée.
4. Avant de servir, verser sur les tartines un petit filet d'huile d'olive.

Vous pouvez servir ces tartines avec une salade de cresson.

Tartines de thon aux pommes >

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest

[PLATS]

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

CREVETTES ET POMMES EN BROCHETTES AU PIMENT D'ESPELETTE

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes (+ 20 minutes de marinade)
Cuisson : 6 minutes

3 pommes Pink Lady
250 g de crevettes
2 oranges
2 citrons
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café de poudre de piment d'Espelette
1 échalote
1 gousse d'ail
3 cuillères à soupe de miel
5 cl de calvados
sel

1. Éplucher les pommes. Les épépiner et les couper en quartiers assez épais. Dans un plat creux, mélanger les quartiers de pommes avec le miel, le calvados et le jus d'un citron. Réserver.
2. Prélever les zestes d'une orange. Les hacher finement avec la gousse d'ail et l'échalote. Décortiquer les crevettes en conservant la pointe de la queue. Les mettre dans un plat creux avec les zestes, l'ail, l'échalote hachés. Ajouter le jus d'un citron, l'huile d'olive et le piment d'Espelette. Bien mélanger et laisser mariner 20 minutes.
3. Éplucher les oranges. Retirer les quartiers de celles-ci en veillant bien à enlever les membranes de peau. Piquer sur des brochettes bois, en alternant les queues de crevettes et les quartiers de pommes et d'oranges. Saler légèrement.
4. Cuire environ 6 minutes au barbecue ou sous le grill du four en arrosant régulièrement de marinade.

Au moment de la cuisson, vous pouvez saupoudrer vos brochettes de graines de sésame.

PIGEONS BRAISÉS AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 55 minutes

4 pigeons
4 pommes Reinettes
4 tranches fines de jambon sec
1 oignon
1 carotte
4 petits-suisses
5 cl de calvados
25 cl de cidre brut
2 cuillères à soupe de crème fraîche
40 g de beurre
3 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
sel, poivre

1. Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8). Préparer les pigeons en les vidant et en les flambant. Les saler et les poivrer. Les farcir individuellement d'un petit-suisse et fermer l'ouverture en les recousant. Dans un plat à four huilé, les dorer au four à couvert pendant 20 minutes.
2. Éplucher la carotte et l'oignon et les ciseler. Couper le jambon en fine julienne. Les ajouter dans le plat avec les pigeons et cuire à nouveau au four pendant 20 minutes en arrosant régulièrement.
3. Épépiner les pommes et les couper en tranches fines. Dans une poêle antiadhésive beurrée, faire revenir sur les deux côtés les tranches de pommes avec le miel pendant 10 minutes. Réserver au chaud.
4. Retirer les pigeons et réserver au chaud.
5. Dégraisser le plat de cuisson. Faire pincer les sucs et déglacer avec le calvados. Ajouter le cidre, la crème fraîche et faire réduire pendant 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Dans des assiettes chaudes, dresser les pigeons. Les entourer de lamelles de pommes. Napper de sauce chaude et de garniture.

Servez avec vos assiettes des tranches de pain de mie grillées et coupées en deux.

< Crevettes et pommes en brochettes au piment d'Espelette

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Pigeon braisé aux pommes

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Copyright © 2009 Editions S

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

NOIX DE SAINT-JACQUES SUR LIT DE POMMES AU CURRY

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes (+ 10 minutes de marinade)
Cuisson : 15 minutes

3 pommes Jonagold
12 noix de Saint-Jacques
3 cuillères à soupe de miel
5 cl de calvados
1 citron
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café de poudre de curry
30 g de beurre
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
4 brins de cerfeuil
sel, poivre

1. Dans un plat creux, préparer une marinade avec l'huile d'olive, le miel, le calvados et le jus d'un citron. Tremper les noix de Saint-Jacques dans ce mélange en les retournant bien. Réserver au frais 20 minutes.
2. Éplucher les pommes. Les épépiner, les couper en quartiers et les râper. Dans une poêle beurrée, les mettre à cuire à feu doux pendant 10 minutes avec le curry. Déglacer avec le vinaigre de cidre. Réserver au chaud.
3. Dans une poêle antiadhésive, mettre à cuire à feu doux les noix de Saint-Jacques pendant 1 minute de chaque côté. Saler et poivrer. Retirer les Saint-Jacques et réserver au chaud. Dans la même poêle, mettre à réduire à feu vif pendant 3 minutes la marinade.
4. Dans des assiettes individuelles, préparer des petits lits de pommes râpées sur lesquels vous déposerez les noix de Saint-Jacques. Verser dessus la marinade chaude réduite et parsemer de feuilles de cerfeuil. Servir chaud.

Vous pouvez ajouter quelques baies roses dans la marinade.

CÔTES DE PORC AU CIDRE ET AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 35 minutes

4 pommes Reines des Reinettes
4 côtes de porc charnues
4 tranches fines de jambon sec
2 échalotes
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
500 g de champignons de Paris frais
5 cl de calvados
20 cl de cidre brut
2 cuillères à soupe de crème fraîche
40 g de beurre
3 cuillères à soupe de miel
1 brin de romarin
sel, poivre

1. Couper le jambon sec en fine julienne et ciseler les échalotes. Réserver.
2. Laver soigneusement les champignons et les couper en lamelles. Afin de leur faire perdre leur eau, les faire revenir dans une poêle antiadhésive pendant 10 minutes. Égoutter et réserver.
3. Éplucher les pommes et les épépiner. Les couper en quartiers épais. Les faire revenir à feux doux dans une poêle beurrée pendant 10 minutes. En fin de cuisson, ajouter le miel et réserver au chaud.
4. Dans une poêle huilée, faire cuire les côtes de porc salées et poivrées pendant 5 minutes. Ajouter les échalotes ciselées, la julienne de jambon et les champignons précuits. Cuire à nouveau 2 minutes. Dégraisser et déglacer au calvados. Verser le cidre brut et ajouter le romarin. Cuire à nouveau pendant 10 minutes. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement.
5. Dresser en rosace les côtes de porc dans un plat rond et les entourer des quartiers de pommes revenus. Napper de sauce et de garniture. Servir chaud.

Le jambon sec peut être remplacé par des lardons finement coupés.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

PARMENTIER DE CANARD AUX DEUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 40 minutes

3 pommes Reinettes
3 pommes Golden
3 cuisses de confit de canard
800 g de pommes de terre
20 cl de lait
4 cuillères à soupe de crème fraîche
100 g de beurre
50 g de parmesan râpé
1 cuillère à café de sucre en poudre
1 cuillère à café de poudre de piment d'Espelette
sel, poivre

1. Dans un poêlon, mettre les confits de canard à cuire à feu très doux de façon à faire fondre la graisse. Réserver au chaud.
2. Éplucher et couper en cubes épais les pommes de terre. Les mettre à cuire dans l'eau bouillante pendant 15 minutes (dans de l'eau froide au départ).
3. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés et les mettre à cuire dans une poêle beurrée (40 g) pendant 10 minutes. Saler, poivrer et ajouter le sucre en poudre. Bien mélanger et réserver au chaud.
4. Égoutter les cubes de pommes de terre et les passer dans un presse-purée au dessus d'un saladier. Ajouter le beurre restant, le lait chaud et la crème fraîche. Saler et ajouter le piment d'Espelette. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.
5. Égoutter les cuisses de canard confites. Les peler et les émietter en enlevant les os. Hacher grossièrement avec un couteau.
6. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Dans un plat à gratin, étaler les dés de pommes et déposer dessus la chair de canard hachée. Verser dessus la purée étalée et saupoudrer de parmesan râpé. Cuire pendant 15 minutes. Servir chaud.

Ajoutez une touche originale en dressant le parmentier dans des verres translucides allant au four.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

BLANCS DE VOLAILLE À LA VANILLE ET AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 50 minutes

4 blancs de volaille avec peau de 200 g chacun
4 pommes Golden
2 échalotes
150 g de lardons fumés
1 cœur de fenouil
100 g de pignons
2 gousses de vanille
2 citrons
2 cuillères à soupe de miel liquide
20 cl de bouillon de volaille obtenu avec un cube
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 bouquet de cerfeuil
30 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile de noix
sel, poivre

1. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en deux et les arroser du jus d'un citron afin d'éviter qu'elles ne noircissent.
2. Couper en deux dans le sens de la longueur les gousses de vanille. Inciser sous la peau des blancs de volaille. Glisser à l'intérieur les gousses de vanille. Réserver.
3. Laver et ciseler en fine julienne le cœur de fenouil. Faire revenir dans une poêle pendant 2 minutes les lardons et les pignons. Dégraisser et ajouter la julienne de fenouil. Cuire pendant 5 minutes.
4. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrer un plat à gratin et y disposer les pommes coupées en deux. Verser dessus la garniture précuite dans la poêle ainsi que le miel. Cuire au four pendant 15 minutes.
5. Éplucher et ciseler finement les échalotes. Dans une poêle antiadhésive, faire revenir avec l'huile de noix chaude les blancs de volaille salés et poivrés, côté peau en premier, pendant 8 minutes. Les retourner et ajouter les échalotes ciselées. Cuire à nouveau 3 minutes. Déglacer avec le jus du second citron et verser le bouillon de volaille chaud. Cuire à feu doux pendant 12 minutes. Au terme de la cuisson, retirer les blancs de volaille et réserver au chaud. Ajouter la crème fraîche à la sauce et laisser réduire à feu vif 3 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Dresser chaque blanc de volaille dans une assiette individuelle chaude accompagné de pommes revenues et de leur garniture. Napper de sauce tiède et parsemer de quelques feuilles de cerfeuil.

SAUTÉ DE LAPIN AUX POMMES SAUCE AU CIDRE

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 50 minutes

1 lapin coupé en morceaux
4 pommes Golden
4 échalotes
600 g de champignons de Paris frais
1 citron
5 cl de pommeau
30 cl de cidre brut
20 cl de crème fraîche
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 brins de romarin
30 g de beurre
sel, poivre

1. Laver soigneusement les champignons. Les couper en quatre et les faire revenir dans une poêle antiadhésive pendant 15 minutes. Saler, poivrer et réserver au chaud.
2. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés et les mélanger au jus d'un citron. Réserver.
3. Éplucher et ciseler finement les échalotes.
4. Dans une cocotte huilée, faire revenir à feu vif les morceaux de lapin salés et poivrés pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajouter les échalotes et le romarin et cuire de nouveau 3 minutes. Dégraisser et déglacer avec le pommeau. Laisser réduire pendant 3 minutes et ajouter le cidre et la crème fraîche. Cuire pendant 20 minutes en retournant de temps en temps les morceaux de lapin.
5. Pendant ce temps, faire revenir pendant 6 minutes dans une poêle beurrée les dés de pomme. Réserver au chaud.
6. Au terme de la cuisson du lapin, retirer les morceaux et ajouter dans la sauce les champignons et les pommes. Laisser réduire à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Rectifier l'assaisonnement. Dresser sur un plat les morceaux de lapin nappés de sauce et de garniture.

Le pommeau est un apéritif à base de cidre frais et de calvados. Vous en trouverez dans toutes les cidreries dignes de ce nom. (Il pourra être remplacé dans la recette par du muscat ou un banyuls, voire un Lillet.)

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

MAGRET DE CANARD AUX POMMES ÉPICÉES

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

2 magrets de canard de 400-500 g chacun

4 pommes Braeburn

30 g de beurre

5 cuillères à soupe de miel liquide

1/2 bâton de cannelle

30 cl de cidre

2 cuillères à soupe de vinaigre cidre

50 g de gelée de pomme

10 cl de bouillon de volaille (obtenu avec un cube)

2 brins de thym

sel, poivre

1. Éplucher et épépiner les pommes avec un vide-pomme. Les couper en rondelles assez épaisses. Les faire revenir pendant 5 minutes dans une poêle beurrée à feu vif. Ajouter le miel, 20 cl de cidre, la cannelle ainsi que le thym. Saler légèrement et cuire à feu doux à couvert pendant 20 minutes.
2. Dégraisser les magrets de canard en ne laissant qu'une fine couche de gras. Les saler et les poivrer. Dans une poêle antiadhésive, sans matière grasse, les cuire côté peau en premier, environ 5 minutes de chaque côté. Les retirer et les réserver au chaud.
3. Dégraisser la poêle et déglacer avec le vinaigre de cidre. Laisser réduire pendant 1 minute. Verser le bouillon de volaille tiède ainsi que 10 cl de cidre. Laisser réduire 3 minutes à feu doux à partir de l'ébullition. Ajouter la gelée de pomme et cuire à nouveau pendant 3 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
4. Découper les magrets en tranches fines. Les dresser sur un plat, entourés des rondelles de pommes cuites, et napper de sauce.

Vous pouvez saupoudrer les magrets de quelques cerneaux de noix écrasés.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

RÔTI DE PORC AU LAIT ET AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 heure

1 kg de rôti de porc
6 pommes Granny Smith
2 cuillères à soupe de maïzena
2 oignons
4 gousses d'ail
15 cl de bouillon de volaille
20 cl de lait
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
40 g de beurre
1 bouquet garni
sel, poivre

1. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en quartiers et les faire revenir dans une poêle beurrée pendant 6 minutes. Réserver.
2. Dans une cocotte pouvant aller au four, mettre l'huile d'olive à chauffer sur le feu. Faire revenir à couvert pendant 10 minutes le rôti de porc salé et poivré.
3. Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8). Éplucher les oignons et les gousses d'ail. Les hacher et les verser dans la cocotte. Cuire à nouveau 5 minutes. Verser la maïzena et mélanger puis ajouter le bouillon de volaille et le lait tiède. Ajouter le bouquet garni et cuire au four pendant 35 minutes. Dix minutes avant la fin de la cuisson, baisser la température du four à 180 °C (th. 6) et ajouter dans la cocotte les dés de pommes précuits. Rectifier l'assaisonnement.
4. Dans un plat long, dresser le rôti de porc tranché, entouré de dés de pommes et arrosé de sauce au lait.

Pour trancher le rôti de porc cuit et moelleux et afin de ne pas l'abîmer, utiliser un couteau bien aiguisé.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

COQUELET AU CALVADOS

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 h 15

4 coquelets
6 pommes Gala
200 g de lardons fumés
3 échalotes
1 carotte
400 g de champignons de Paris frais
5 cl de calvados
15 cl de cidre brut
15 cl de fond de veau (utiliser du fond de veau déshydraté vendu en grandes surfaces au rayon condiments)
40 g de beurre
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
4 feuilles de laurier
sel, poivre

1. Préparer les coquelets en les vidant et en les flambant. Saler, poivrer et ajouter une feuille de laurier dans leurs ventres.
2. Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8). Laver soigneusement les champignons et les couper en quatre. Les faire revenir 15 minutes dans une poêle antiadhésive huilée.
3. Dorer au four les coquelets 10 minutes dans un plat huilé.
4. Éplucher et ciseler la carotte et les échalotes. Les ajouter aux coquelets. Cuire à nouveau au four 20 minutes en arrosant régulièrement.
5. Éplucher et couper les pommes en petits dés puis les faire revenir avec les lardons dans une poêle antiadhésive beurrée 10 minutes. Réserver au chaud.
6. Retirer les coquelets du four et réserver au chaud.
7. Dégraisser le plat de cuisson. Faire pincer les sucs et déglacer avec le calvados. Ajouter le cidre, le fond de veau. Faire réduire pendant 5 minutes. Remettre les coquelets dans le plat avec les champignons revenus. Cuire au four 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Dans des assiettes chaudes, dresser les coquelets. Les entourer de dés de pommes. Napper de sauce chaude.

COCOTTE DE PINTADE AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 50 minutes

1 pintade de 1,3 à 1,5 kg
6 pommes Reinettes grises du Canada
4 échalotes
300 g de champignons de Paris frais
20 cl de cidre brut
5 cl de calvados
4 cuillères à soupe de crème fraîche
1 bouquet de ciboulette
30 g de beurre
1 citron
sel, poivre

1. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en rondelles assez épaisses et les arroser d'un jus de citron afin d'éviter qu'elles ne noircissent.
2. Laver soigneusement les champignons et les couper en lamelles. Les faire revenir dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver.
3. Éplucher et ciseler finement les échalotes.
4. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Couper la pintade en morceaux. Saler et poivrer. Dans une cocotte beurrée, les faire venir pendant 7 minutes. Déglacer au calvados et laisser réduire. Retirer les morceaux de pintade et ajouter les échalotes ciselées et les champignons. Cuire 3 minutes. Disposer au fond de la cocotte, sur les champignons et les échalotes, une couche de rondelles de pommes. Saler et poivrer. Continuer avec une couche de morceaux de pintade et couvrir avec une autre couche de rondelles de pommes. Saler et poivrer à nouveau. Verser le cidre brut et ajouter la crème fraîche. Couvrir et cuire au four 35 minutes. Au moment de servir, rectifier l'assaisonnement et parsemer de ciboulette hachée.

Pour cette recette, vous pouvez utiliser tous types de volaille.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

PAUPIETTES DE VEAU AUX POMMES DU LIMOUSIN

Pour 4 personnes
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 55 minutes

4 escalopes de veau de 150 g chacune
150 g de chair de veau hachée
80 g de chair à saucisses
6 pommes Golden AOC du Limousin
400 g de champignons de Paris frais
2 échalotes
2 œufs
2 cuillères à soupe de chapelure
3 gousses d'ail
20 cl de cidre brut
40 g de farine
1 oignon
5 cl de pommeau ou de calvados
8 cuillères à soupe de crème fraîche
5 brins de ciboulette
50 g de beurre
sel, poivre

1. Laver soigneusement les champignons, les couper en quatre et les faire revenir dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur eau.
2. Dans un saladier, mélanger la chair de veau et la chair à saucisses. Saler et poivrer. Ajouter 2 pommes râpées, les échalotes et les gousses d'ail hachées, les œufs, la chapelure, 2 cuillères à soupe de crème fraîche et la ciboulette coupée. Bien mélanger.
3. Étaler les escalopes et les aplatir. Saler, poivrer et les garnir de la farce préparée. Les replier en quatre ou les rouler et les attacher avec de la ficelle de cuisine. Les rouler dans la farine. Dans une cocotte beurrée, faire revenir sur le feu de chaque côté les paupiettes pendant 10 minutes. Ajouter l'oignon ciselé et cuire à nouveau 3 minutes. Déglacer avec le pommeau ou le calvados. Laisser réduire et verser le cidre brut. Ajouter la crème fraîche restante et les champignons revenus. Saler et poivrer.
4. Cuire au four à 200 °C (th. 7) à couvert pendant 35 minutes.
5. Pendant ce temps, éplucher et épépiner les 4 pommes restantes. Les couper en quartiers assez épais et les faire revenir dans une poêle beurrée antiadhésive jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servir les paupiettes dressées dans un plat, nappées de sauce et entourées des quartiers de pommes

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

CURRY D'AGNEAU AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 heure

1,2 kg d'épaule d'agneau
4 pommes Granny Smith
3 cuillères à soupe de farine
2 oignons
2 gousses d'ail
15 cl de vin blanc
20 cl de bouillon de volaille
4 cuillères à soupe de curry
10 cl de lait de coco
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 bouquet garni
sel

1. Couper la viande en petits morceaux. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en dés assez gros. Réserver. Éplucher et ciseler les oignons.
2. Dans un faitout, faire revenir dans l'huile d'olive, pendant 10 minutes, les morceaux d'agneau avec les gousses d'ail écrasées. Ajouter les oignons émincés et le curry. Saler. Cuire à nouveau 5 minutes. Verser la farine et bien mélanger. Déglacer avec le vin blanc. Laisser mijoter 5 minutes. Ajouter le bouillon de volaille tiède et le bouquet garni.
3. Cuire pendant 20 minutes et ajouter le lait de coco et les dés de pommes. Cuire à nouveau à feu doux pendant 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Servir chaud accompagné d'un riz basmati.

Vous pouvez ajouter dans le riz basmati quelques grains de raisin sec blonds.

NAVARIN D'AGNEAU AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Pour 4 personnes
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 1 heure

1,2 kg de collier et d'épaule d'agneau
5 pommes Granny Smith
3 cuillères à soupe de farine
150 g de petits oignons grelots
1 oignon
1 carotte
2 gousses d'ail
15 cl de vin blanc
20 cl de bouillon de volaille
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
40 g de sucre en poudre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 bouquet garni
1 citron
20 g de beurre
sel, poivre

1. Couper la viande en petits morceaux. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés. Les mélanger au jus d'un citron et à 30 g de sucre en poudre. Les mettre à cuire à feu doux dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver.
2. Faire revenir dans une poêle beurrée les oignons grelots pendant 5 minutes. Ajouter 3 cuillères à soupe d'eau et 2 cuillères à soupe de sucre en poudre. Cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau. Réserver.
3. Dans un faitout, mettre à chauffer sur le feu l'huile d'olive. Faire revenir pendant 10 minutes les morceaux d'agneau avec les gousses d'ail écrasées. Ajouter l'oignon et la carotte ciselés. Saler et poivrer. Cuire à nouveau 5 minutes. Verser la farine et bien mélanger. Déglacer avec le vin blanc. Laisser mijoter 5 minutes. Ajouter le bouillon de volaille tiède et le concentré de tomates ainsi que le bouquet garni.
4. Cuire à feu doux pendant 30 minutes. Dix minutes avant la fin de la cuisson, verser dans le navarin les dés de pommes caramélisés et les oignons grelots. Rectifier l'assaisonnement. Servir chaud.

Au moment de servir, parsemez le plat de quelques feuilles de persil plat.

Curry d'agneau aux pommes >

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest

BROCHETTES DE LOTTE AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes (+ 20 minutes de marinade)
Cuisson : 6 minutes

300 g de crevettes
600 g de lotte
3 pommes Pink Lady
3 citrons
16 tranches de poitrine de porc fumée
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à café de poudre de piment d'Espelette
2 échalotes
2 gousses d'ail
sel

1. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en quartiers assez épais et les mélanger dans un plat creux avec le jus d'un citron. Réserver.
2. Hacher finement les gousses d'ail et les échalotes. Découper la lotte en 16 cubes. Les entourer d'une tranche de lard. Décortiquer les crevettes en conservant la pointe de la queue. Prélever les zestes d'un citron. Mettre les cubes de lotte et les crevettes dans un plat creux avec les zestes de citron, les gousses d'ail et les échalotes hachées. Ajouter le jus des 2 citrons restants, l'huile d'olive et le piment d'Espelette. Bien mélanger et laisser mariner 20 minutes. Piquer sur des brochettes bois, en alternant, les queues de crevettes, les quartiers de pommes et les cubes de lotte. Saler légèrement. Cuire environ 6 minutes au barbecue ou sous le grill du four en arrosant régulièrement de marinade.

Vous pouvez servir avec les brochettes une salade de mâche assaisonnée d'huile de noix.

< Brochette de lotte aux pommes

POULET FERMIER FARCI AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 h 10

1 poulet fermier de 1,2 à 1,4 kg
6 pommes Braeburn
200 g de chair à saucisses
2 œufs
2 petits-suisses
20 g de chapelure
2 cuillères à soupe de calvados
10 cl de cidre
30 g de beurre
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
4 cuillères à soupe de gelée de pomme
10 cl de bouillon de volaille
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
2 brins de thym
sel, poivre

1. Préparer le poulet en le vidant et en le flambant. Conserver le foie et le hacher.
2. Éplucher et épépiner 2 pommes. Les râper et les mélanger avec le calvados. Réserver.
3. Dans un saladier, mélanger la chair à saucisses, le foie haché, les œufs, les petits-suisses et la chapelure. Saler et poivrer. Ajouter les pommes râpées et mélanger à nouveau. Farcir le poulet après l'avoir salé et poivré. Bien fermer l'ouverture en le ficelant.
4. Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8). Dans une cocotte à fond épais allant au four, préchauffer l'huile sur le feu. Faire revenir le poulet sur toutes ses faces pendant 10 minutes. Couvrir, ajouter les brins de thym et enfourner 45 minutes en l'arrosant régulièrement.
5. Pendant ce temps, éplucher et épépiner les 4 pommes restantes. Les couper en quartiers épais et les faire revenir dans une poêle beurrée pendant 10 minutes.
6. Dix minutes avant la fin de cuisson du poulet, ajouter les quartiers de pommes dans la cocotte. Au terme de la cuisson, retirer le poulet et les quartiers de pommes. Réserver au chaud.
7. Dégraisser la cocotte et déglacer avec le vinaigre de cidre. Laisser réduire et ajouter le bouillon de volaille tiède et la gelée de pomme. Laisser réduire à nouveau. Rectifier l'assaisonnement.
8. Couper le poulet en morceaux et trancher la farce retirée. Dresser en plat les morceaux de poulet entourés de la farce et des quartiers de pommes. Servir la sauce en saucière.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

AIGUILLETTES DE CANARD AUX POMMES ET AUX FIGUES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 heure

12 aiguillettes de canard
3 pommes Fuji
100 g de figues sèches
100 g de raisins secs blonds
8 échalotes moyennes
60 g de beurre
10 cl de cidre
2 cuillères à soupe de vinaigre cidre
10 cl de vin rouge
10 cl de fond de veau (utiliser du fond de veau déshydraté vendu en grandes surfaces au rayon condiments)
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
sel, poivre

1. Enlever le pédoncule des figues et les couper en petits morceaux. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés. Dans une poêle, les faire revenir dans 10 g de beurre pendant 10 minutes avec les morceaux de figues et les raisins secs. Verser le cidre et laisser réduire pendant 10 minutes. Réserver au chaud.
2. Dans une poêle, faire revenir dans 10 g de beurre pendant 10 minutes les échalotes entières. Ajouter 3 cuillères à soupe d'eau, le sucre en poudre et cuire à couvert à feu doux pendant 15 minutes. Réserver au chaud.
3. Saler et poivrer les aiguillettes. Les faire revenir dans une poêle avec le beurre restant pendant 1 minute de chaque côté. Déglacer avec le vinaigre de cidre et laisser réduire 1 minute. Retirer les aiguillettes et les réserver au chaud.
4. Ajouter dans la poêle le vin rouge et le fond de veau tiède. Laisser réduire à feu doux 8 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Dresser dans des assiettes individuelles les aiguillettes nappées de sauce. Compléter de façon harmonieuse avec la garniture chaude de pommes, de figues et de raisins. Ajouter dans chaque assiette 2 échalotes confites.

On peut servir en complément de ce plat quelques châtaignes grillées.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 55 minutes

3 pommes Granny Smith
250 g de farine
3 œufs
1 citron
1 sachet de levure
10 cl de lait
1 bûche de fromage de chèvre
3 cuillères à soupe de crème fraîche
50 g de beurre
1 oignon
150 g de lardons
1 cuillère à café de poudre de paprika
6 brins de ciboulette
sel

CAKE AUX POMMES

1. Dans une poêle antiadhésive, faire revenir pendant 5 minutes les lardons. Ajouter l'oignon épluché et ciselé et cuire à nouveau 3 minutes. Égoutter le tout sur du papier absorbant et réserver.
2. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés et les mélanger à un jus de citron. Prélever les zestes du citron et réserver.
3. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, verser la farine et la levure. Saler et mettre au centre les œufs. Mélanger délicatement et ajouter le lait, la crème fraîche et 30 g de beurre ramolli. Mélanger à nouveau et ajouter le fromage de chèvre émietté, les lardons et l'oignon revenus ainsi que la ciboulette hachée. Beurrer un moule à cake et verser dedans la moitié de la pâte. Verser les dés de pommes avec les zestes de citron sur la longueur du moule et recouvrir de l'autre moitié de pâte. Saupoudrer de paprika et cuire au four pendant 45 minutes. (Quand le cake est cuit, la pointe du couteau doit ressortir propre.)

Vous pouvez remplacer le fromage de chèvre par du parmesan râpé.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

BLANC DE POULET SUR LIT DE POMMES EN PAPILLOTE

Pour 4 personnes
Préparation : 35 minutes
Cuisson : 40 minutes

4 blancs de poulet de 160 à 200 g chacun
3 pommes Braeburn
4 échalotes
150 g de lardons fumés
100 g de cerneaux de noix
2 citrons
3 cuillères à soupe de miel
1 bûche de fromage de chèvre
3 cuillères à soupe de crème fraîche
1 bouquet de cerfeuil
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 brins de romarin
sel, poivre

1. Éplucher et épépiner les pommes. Les râper et les mélanger au jus d'un citron. Réserver.
2. Dans un récipient, écraser le fromage de chèvre avec une fourchette. Ajouter la crème fraîche et le romarin haché. Bien mélanger. Ouvrir en deux sur la longueur les blancs de poulet et étaler à l'intérieur le mélange préparé précédemment. Refermer.
3. Dans un récipient creux, mélanger l'huile d'olive, le miel, le jus du second citron, les cerneaux de noix écrasés et le cerfeuil haché. Tremper dans ce mélange en les retournant bien les blancs de poulet farcis. Réserver au frais.
4. Éplucher et ciseler les échalotes. Dans une poêle, les faire revenir pendant 5 minutes avec les lardons. Saler et poivrer. Ajouter les pommes râpées et cuire à nouveau 10 minutes.
5. Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8). Couper 4 feuilles de papier aluminium d'une longueur d'environ 20 cm. Étaler sur chacune des feuilles le mélange de pommes râpées. Déposer dessus les blancs de poulet marinés. Saler et poivrer. Badigeonner au pinceau sur chacun d'eux la marinade. Fermer de façon hermétique les papillotes en pinçant les feuilles d'aluminium. Cuire au four sur une plaque pendant 25 minutes. Servir les papillotes chaudes que vous ouvrirez sur la longueur devant vos convives.

Vous pouvez remplacer les papillotes par des petites cocottes individuelles que l'on trouve facilement dans le commerce. Effet garanti !

FEUILLETÉS DE BOUDIN NOIR AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 25 minutes

200 g de pâte feuilletée
500 g de boudin noir
4 pommes Fuji
30 g de beurre
150 g de lardons fumés
500 g d'épinards frais
80 g de cerneaux de noix
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
5 cuillères à soupe d'huile de noix
1 œuf
sel, poivre

1. Éplucher et épépiner les pommes. Les tailler en fines lamelles. Couper le boudin en fines rondelles.
2. Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8). Étaler la pâte feuilletée et tailler 4 cercles de 15 à 18 cm de diamètre. Beurrer la plaque du four et poser dessus les cercles de pâte piqués préalablement avec une fourchette. Casser l'œuf dans un bol et ajouter 2 cuillères à café d'eau. Battre énergiquement et, à l'aide d'un pinceau, l'étaler sur les cercles de pâte. Disposer sur ces derniers les rondelles de boudin et les lamelles de pommes en les alternant. Saler et poivrer. Cuire au four 25 minutes.
3. Pendant ce temps, laver les feuilles d'épinards frais et les essorer soigneusement. Préparer une vinaigrette à base de vinaigre de cidre et d'huile de noix. La mélanger aux feuilles d'épinards. Parsemer de cerneaux de noix, de lardons revenus et de lamelles de pommes restantes.
4. Servir les feuilletés de boudin tièdes sur des assiettes individuelles, accompagnés de la salade d'épinards.

Pour ce plat, utilisez plutôt du boudin noir aux oignons.

Feuilletés de boudin noir aux pommes >

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

PETITS FARCIS DE VEAU AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 40 minutes

400 g de pâte feuilletée (ou 2 rouleaux)
150 g de chair de veau hachée
50 g de foies de volaille
4 pommes Reines des Reinettes
2 échalotes
3 œufs
2 tranches de pain de mie
2 gousses d'ail
30 g de raisins secs blonds
3 cuillères à soupe de crème fraîche
4 brins de ciboulette
50 g de beurre
2 cuillères à soupe de miel
sel, poivre

1. Éplucher et épépiner une pomme. La râper. Éplucher et ciseler finement les échalotes. Hacher les gousses d'ail, les foies de volaille et le pain de mie. Dans un saladier, mélanger la chair de veau et les foies de volaille. Saler, poivrer. Ajouter la pomme râpée, les échalotes, les gousses d'ail et le pain de mie hachés, 2 œufs, les raisins secs, la crème fraîche et la ciboulette coupée au couteau. Saler et poivrer. Bien mélanger.
2. Préchauffer le four à 200 °C (th. 7-8). Sur la plaque du four beurrée, étaler 4 cercles de pâte feuilletée d'un diamètre d'environ 15 cm. Les piquer avec une fourchette et les badigeonner au pinceau avec un jaune d'œuf battu.
3. Répartir au centre des cercles de pâte la farce préparée précédemment. Recouvrir chacun d'eux avec un autre cercle de pâte légèrement plus grand. Bien aplatir sur les bords. Creuser au centre avec la pointe d'un couteau un petit trou. Badigeonner chaque petit farci avec le reste du jaune battu. Cuire au four pendant 30 minutes.
4. Pendant ce temps, éplucher et épépiner les 3 pommes restantes. Les couper en quartiers assez épais et les faire revenir dans une poêle beurrée antiadhésive avec le miel jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Dresser les petits farcis entourés des quartiers de pommes revenus.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Petits farcis de veau aux pommes >

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

[POMMES & FROMAGES]

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

TATIN DE POMMES AU CAMEMBERT

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 35 minutes

3 pommes Tentation ou Pink Lady
250 g de pâte feuilletée
2 cuillères à soupe de calvados
1 camembert au lait cru pas trop fait
40 g de cerneaux de noix
40 g de beurre
1 cuillère à café de poudre de piment d'Espelette

1. Préchauffer le four à 200 °C (th. 8). Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en lamelles assez épaisses. Dans une poêle beurrée (20 g), les faire revenir pendant 5 minutes. Flamber avec le calvados.
2. Étaler la pâte feuilletée sur un support fariné. Couper 4 cercles de pâte légèrement supérieurs au diamètre de 4 moules à tartelettes beurrés. Les piquer avec une fourchette. Disposer en rosaces dans les moules les lamelles de pommes, puis le camembert coupé également en lamelles. Parsemer de cerneaux de noix écrasés. Saupoudrer de piment d'Espelette. Recouvrir chacune des tartes d'un cercle de pâte. Rentrer les bords à l'intérieur du moule à l'aide d'une cuillère.
3. Cuire à four chaud pendant 30 minutes. Démouler les tartes encore chaudes dans des assiettes individuelles.

En décoration, ajoutez dans votre assiette une boule de sorbet à la pomme surmontée d'un brin de romarin.

POMMES ET GORGONZOLA

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Pas de cuisson

2 pommes Elstar
1 poire Passe-Crassane
4 endives
150 g de gorgonzola (bien frais, pour le couper aisément)
40 g de noisettes
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
2 cuillères à soupe d'huile de colza
1 cuillère à café de poudre de paprika
1 bouquet de cerfeuil

1. Laver les endives et les couper en fine julienne. Couper les pommes en fines lamelles. Couper la poire en petits dés et la mélanger au gorgonzola coupé aussi en petits dés.
2. Préparer une vinaigrette à base de vinaigre de cidre et d'huile de colza. Dresser la julienne d'endives en assiette individuelle. Verser dessus la vinaigrette préparée.
3. Parsemer de dés de gorgonzola et de poire. Ajouter les lamelles de pommes. Saupoudrer de paprika. Parsemer de noisettes et de feuilles de cerfeuil.

Vous pouvez accompagner votre salade de coupelles remplies de confiture de mûres.

< Pommes et gorgonzola

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

NEMS DE CHÈVRE À LA POMME

Pour 4 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 15 minutes

2 pommes Elstar
4 feuilles de brick
120 g de chèvre frais
4 cuillères à soupe de miel liquide
1 cuillère à café de poudre de piment d'Espelette
4 brins de thym
40 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
sucre roux
sel

1. Éplucher les pommes et les épépiner. Les tailler en petits dés. Saler. Les faire revenir dans une poêle beurrée 5 minutes.
2. Dans un récipient creux, mélanger le fromage de chèvre écrasé avec l'huile d'olive, le thym effeuillé et le piment d'Espelette.
3. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Couper les feuilles de brick en deux. Disposer sur chaque moitié 1 cuillère à soupe de dés de pommes et de fromage de chèvre. Étaler 1 cuillère à soupe de miel. Fermer les extrémités et rouler le nem sur lui-même. Bien serrer et badigeonner avec un pinceau de beurre fondu.
4. Ranger les rouleaux dans un plat allant au four. Enfourner pour 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Parsemer de quelques grains de sucre roux. Servir tiède.

POMMES ET CANTAL

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Pas de cuisson

2 pommes Jonagold
4 tranches de pain de campagne
180 g de cantal doux
8 grains de raisin blanc
1 cuillère à café de poudre de piment d'Espelette
2 brins de romarin

1. Couper les pommes en deux et les épépiner. Les tailler en fines lamelles. Faire de même avec 150 g de cantal doux et déposer les lamelles sur chaque tranche de pain de campagne. Déposer dessus de façon harmonieuse les lamelles de pommes. Saupoudrer de piment d'Espelette.
2. Ajouter sur chacune d'elles 2 cure-dents piqués d'un grain de raisin pelé et d'un morceau de cantal. Parsemer de feuilles de romarin.

Pommes et cantal >

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

TOMBÉE DE POMMES AU CAMEMBERT

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

4 pommes Pink Lady ou Fuji
4 tranches de pain de mie
1 camembert
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
5 cl de calvados
40 g de cerneaux de noix
20 g de beurre
1 cuillère à café de poudre de piment d'Espelette
1 bouquet de ciboulette

1. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés. Dans une poêle beurrée, les faire revenir pendant 10 minutes avec le sucre. Déglacer avec le calvados.
2. Écroûter le camembert et le trancher en fines lamelles. Réserver au frais.
3. Préchauffer le four à 200 °C (th. 7). Faire griller les tranches de pain de mie. Couper les bords. Verser sur chaque tranche les dés de pommes. Déposer par-dessus les lamelles de camembert. Parsemer de cerneaux de noix écrasés. Saupoudrer de piment d'Espelette. Enfourner pour 10 minutes. Au moment de servir, saupoudrer de ciboulette hachée.

Pensez à décorer vos assiettes de quelques grains de raisin blanc pelés.

AUMÔNIÈRES DE CHÈVRE À LA POMME

Pour 4 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 15 minutes

2 pommes Elstar
6 feuilles de brick
4 fromages de chèvre cabécou
4 cuillères à soupe de miel liquide
40 g de pistaches
30 g de beurre
4 feuilles de menthe

1. Éplucher et épépiner les pommes. Les tailler en fines lamelles. Les faire revenir dans une poêle beurrée pendant 5 minutes. Réserver et laisser refroidir.
2. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Couper 2 feuilles de brick en deux et disposer chaque moitié au centre des 4 autres préalablement beurrées. Répartir au centre de chacune les lamelles de pommes revenues puis déposer un cabécou. Parsemer de pistaches écrasées. Verser 1 cuillère à soupe de miel liquide et déposer 1 feuille de menthe. Remonter les bords de la feuille de brick de façon à former une aumônière. Fixer avec un cure-dent en bois.
3. Sur la plaque du four, déposer une feuille de papier sulfurisé et y ranger les aumônières. Enfourner pour 10 minutes. Servir tiède.

Vous pouvez servir en accompagnement une petite salade de mâche.

< Tombée de pommes au camembert

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

[DESSERTS]

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Pommes d'amour

POMMES D'AMOUR

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 5 minutes

4 pommes Elstar
400 g de sucre en morceaux
6 à 8 gouttes de colorant alimentaire rouge
1 citron

1. Laver soigneusement les pommes. Enlever le pédoncule. Dans une casserole à fond épais, verser 2 cuillères à soupe d'eau. Ajouter le jus d'1/2 citron, les morceaux de sucre et le colorant. Cuire à feu doux jusqu'à obtention d'un caramel légèrement ambré (à peine coloré).
2. Pendant ce temps, piquer vos pommes sur des piques en bois et préparer une feuille de papier sulfurisé.
3. Pour stopper la cuisson du caramel, ajouter hors du feu et en prenant quelques précautions le jus de l'autre moitié du citron. Tremper rapidement les pommes en les faisant tourner sur elles-mêmes afin qu'elles soient bien enrobées. Laisser ensuite durcir au sec sur la feuille de papier sulfurisé.

CRUMBLE DE SPÉCULOS AUX POMMES ET AUX BANANES

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes (+ 20 minutes de repos)
Cuisson : 30 minutes

4 pommes rouges
2 bananes
100 g de biscuits spéculos
1 citron
50 g de sucre en poudre
50 g de farine
160 g de beurre
120 g de cassonade
1 sachet de sucre vanillé
50 g de dés de fruits confits
5 cl de calvados
sel

1. Concasser finement ou mixer à l'aide d'un robot les spéculos. Avec les mains, mélanger la farine, les spéculos, la cassonade, 120 g de beurre et une pincée de sel. Faire en sorte d'obtenir une pâte friable et sableuse. La laisser reposer au frais 20 minutes.
2. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés et les mélanger au jus du citron. Éplucher la banane et la couper en rondelles. Faire revenir dans une poêle beurré pendant 5 minutes les dés de pommes et les rondelles de bananes. Ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé. Cuire à nouveau 5 minutes puis flamber au calvados.
3. Retirer du feu et ajouter les fruits confits. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Bien mélanger et garnir 4 ramequins individuels de la préparation cuisinée précédemment. Répartir sur le dessus le crumble en le frottant entre vos mains de façon à ce qu'il retombe en sable sur les fruits revenus. Enfourner 20 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés et craquants. Servir tiède.

Au moment de servir, ajoutez dans votre assiette une boule de glace à la vanille.

< Crumble de spéculos aux pommes et aux bananes

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

JULIENNE DE POMMES À LA CASSONADE

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes (+ 30 minutes de réfrigération)
Cuisson : 15 minutes

4 pommes Fuji
4 pommes Reines des Reinettes
50 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
2 cuillères à soupe de rhum
1 cuillère à café de poudre de cannelle
80 g de pralin
30 g de sucre roux
150 g de fromage blanc
1 citron
6 à 8 feuilles de menthe

1. Éplucher et épépiner les quatre Reines des Reinettes. Les couper en petits dés. Dans une casserole, les faire revenir pendant 15 minutes avec le sucre en poudre, la gousse de vanille coupée en deux et 2 cuillères à soupe d'eau. En fin de cuisson, ajouter le rhum. Recuire 2 minutes et écraser à la fourchette. Réserver.
2. Couper en deux les Fuji. Les épépiner. Les tailler en fine julienne et les mélanger au jus du citron et à la cannelle.
3. Mélanger le fromage blanc au sucre roux et au pralin. Le répartir au fond de coupes translucides à fond large. Verser dessus la compote de pommes et disposer de façon harmonieuse la julienne de pommes. Parsemer de menthe hachée et réserver au frais 30 minutes.

Vous pouvez remplacer le fromage blanc par du yaourt.

BRIOCHE PERDUE AUX POMMES ÉPICÉES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes

4 pommes Braeburn
8 tranches de pain brioché rassis
50 g de sucre roux
1 orange
1 citron
50 g de raisins secs blonds
60 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
100 g de sucre en poudre
30 cl de lait
40 g d'amandes entières
1 cuillère à café de poudre de cannelle

1. Verser le lait dans une casserole. Le mélanger au sucre en poudre. Porter à ébullition. Verser dans un plat creux et laisser refroidir.
2. Prélever les zestes du citron. Presser l'orange et verser le jus dans un plat creux. Y faire tremper les raisins secs. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés. Dans une casserole beurrée (20 g), les faire revenir pendant 10 minutes avec le sucre roux et les zestes de citron. Ajouter le sucre vanillé. Une fois l'ensemble caramélisé, ajouter le jus d'orange avec les raisins réhydratés et la cannelle. Bien mélanger et cuire à nouveau à feu doux pendant 2 minutes. Écraser la compote à la fourchette. Réserver au chaud.
3. Concasser grossièrement les amandes.
4. Battre les œufs en omelette et réserver dans une assiette creuse. Tremper chaque tranche de pain brioché d'abord dans le lait sucré puis dans les œufs battus. Bien les imbiber puis les faire revenir, 2 minutes de chaque côté, dans une poêle antiadhésive beurrée. Les réserver sur du papier absorbant. Dresser dans une assiette individuelle 2 tranches de pain brioché revenues, nappées de compote aux raisins tiède et saupoudrées d'amandes concassées.

Afin d'épicer davantage votre compote de pommes, vous pouvez ajouter avec la cannelle un peu de gingembre râpé.

< Julienne de pommes à la cassonade

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Brioche perdue
aux pommes épicées

Copyright © 2009 Editions Saint-Augustin

COMPOTÉE DE POMMES ET DE POIRES AUX RAISINS

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes (+ 1 heure de réfrigération)

Cuisson : 25 minutes

3 pommes Pink Lady
3 poires William
1 citron
1 orange
100 g de sucre roux
60 g de raisins secs
6 galettes bretonnes
1 cuillère à soupe de calvados
1 gousse de vanille
50 g de pralin
40 g de beurre
40 g de pistaches non salées

1. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés. Faire de même avec les poires. Prélever les zestes d'une orange et d'un citron. Les hacher et réserver. Écraser les galettes bretonnes. Dans une casserole beurrée, faire revenir pendant 10 minutes les dés de pommes avec la moitié du sucre roux et le jus d'un demi-citron. Ajouter les raisins secs, le calvados, la moitié des zestes et cuire à nouveau 5 minutes. Hors du feu, ajouter en mélangeant les galettes bretonnes écrasées. Réserver au frais 1 heure.
2. Dans une autre casserole beurrée, faire revenir pendant 10 minutes les dés de poires avec le sucre roux restant, l'autre moitié des zestes et la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur. Hors du feu, ajouter le pralin, mélanger et réserver au frais 1 heure.
3. Dans des verres translucides hauts, verser jusqu'à mi-hauteur la compote de poires puis verser la compote de pommes. Saupoudrer de pistaches écrasées.

Vous pouvez aussi saupoudrer de cannelle.

TRIFLE À LA POMME ET AU CAFÉ

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes (+ 20 minutes de réfrigération)

Cuisson : 10 minutes

4 pommes Pink Lady ou Fuji
20 g de sucre roux
120 g de biscuits spéculos
250 g de fromage blanc
5 cl de liqueur de café
20 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café de poudre de cannelle
4 à 5 feuilles de menthe

1. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés. Dans une poêle beurrée, les faire revenir pendant 10 minutes avec le sucre roux. Réserver.
2. Concasser grossièrement les spéculos dans une poche plastique. Écraser la moitié des dés de pomme avec une fourchette et ajouter les feuilles de menthe finement ciselées et le sachet de sucre vanillé. Mélanger au fromage blanc. Dans des verres hauts translucides, mettre au fond quelques biscuits spéculos écrasés. Verser dessus la liqueur de café puis une couche de fromage blanc préparé et une couche de dés de pommes.
3. Alterner les couches en terminant par une couche de fromage blanc. Saupoudrer de cannelle. Réserver au frais 20 minutes. Servir.

Pour mettre un peu de couleur, vous pouvez ajouter sur les verres quelques grains de groseilles ou de cassis.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

CLAFOUTIS AUX POMMES ET AU CALVADOS

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure

4 pommes Reines des Reinettes

3 œufs

120 g de farine

40 g de maïzena

20 cl de crème fraîche

140 g de sucre

5 cuillères à soupe de calvados

30 g de beurre

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure

1 cuillère à café de poudre de cannelle

20 g de sucre roux

60 g d'amandes effilées

sel

1. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en quartiers assez épais. Dans une poêle beurrée, les faire revenir pendant 10 minutes avec 3 cuillères à soupe de sucre en poudre. Saupoudrer de cannelle. Flamber au calvados. Réserver.

2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Réserver les blancs. Dans un saladier, fouetter énergiquement les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la maïzena, le sucre vanillé, la levure, une pincée de sel, le reste du calvados et mélanger soigneusement. Ajouter la crème fraîche et mélanger à nouveau. Monter les blancs en neige bien serrés. Les incorporer délicatement à la pâte.

3. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrer un moule à manqué et parsemer celui-ci de sucre roux et de la moitié des amandes effilées. Étaler en rosaces les quartiers de pomme revenus. Verser dessus la pâte préparée précédemment. Ajouter le reste des amandes effilées. Enfourner pour 50 minutes. (Pour vérifier la cuisson du clafoutis, y plonger la pointe d'un couteau qui devra ressortir propre.) Servir tiède.

Vous pouvez accompagner votre clafoutis d'une crème anglaise.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

BEIGNETS DE POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 4 minutes

3 pommes Reines des Reinettes
50 g de sucre semoule
5 cl de calvados
1 l d'huile de friture
125 g de farine
3 œufs
15 cl de bière
25 g de sucre glace
120 g de confiture d'abricots
sel

1. Éplucher les pommes et les épépiner à l'aide d'un vide-pomme. Les tailler en rondelles épaisses de 5 à 7 mm. Les disposer dans un plat creux. Les saupoudrer de sucre semoule et les arroser de calvados. Les retourner afin de bien les imprégner. Réserver au frais.
2. Séparer les blancs des jaunes de 2 œufs. Réserver. Dans un saladier, verser la farine en fontaine. Mettre au centre la bière et une pincée de sel. Casser dessus un œuf et verser les deux jaunes d'œufs réservés. À l'aide d'une spatule en bois, les mélanger petit à petit jusqu'à obtenir une pâte molle. Réserver au frais.
3. Mettre l'huile à chauffer. Dans un plat creux, monter les blancs en neige et les incorporer petit à petit à la pâte à beignets. Prendre chaque rondelle de pomme égouttée entre le pouce et l'index et la tremper entièrement dans la pâte à beignets. Déposer délicatement dans la friture chaude (environ 180 °C). Cuire pendant 2 minutes avant de retourner et de cuire à nouveau 2 minutes. Déposer les beignets sur du papier absorbant lorsqu'ils sont dorés et gonflés. (Vous pouvez cuire 3 à 4 beignets en même temps.)
4. Dans une casserole, faire bouillir la confiture d'abricots délayée dans 3 cuillères à soupe d'eau. Dans un plat rond, dresser en rosace les beignets tièdes saupoudrés de sucre glace et accompagnés de la confiture d'abricots en saucière.

Vous pouvez ajouter dans votre pâte à beignets une cuillère à café de fleur d'oranger.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

TARTE AUX POMMES MALIBOURNE

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 50 minutes

4 pommes Jonagold
230 g de pâte brisée
3 œufs
50 + 30 + 50 g de beurre
50 g de raisins secs
5 cl de rhum
120 g de sucre roux

1. Faire gonfler les raisins dans le rhum tiédi.
2. Éplucher et épépiner les pommes, les couper en quartiers assez épais.
3. Dans une poêle, faire fondre 50 g de beurre. Faire revenir les quartiers de pomme 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient compotées. Ajouter les raisins. Mélanger, cuire à nouveau 3 minutes.
4. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Dans un moule à tarte beurré, étaler la pâte brisée et répartir les quartiers de pommes.
5. Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre roux, la poudre d'amandes et 50 g de beurre préalablement fondu. Verser cette préparation sur la tarte.
6. Enfourner et cuire 40 minutes. Démouler et servir tiède.

Ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche dans la préparation recouvrant les pommes.

RIZ AU LAIT MERINGUÉ AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 45 minutes
Cuisson : 50 minutes

60 g de riz rond
½ l de lait
60 g de sucre
4 pommes Elstar ou Braeburn
40 g de beurre
5 cl de calvados
4 cuillères à soupe de miel
1 citron
1 orange
2 œufs
1 gousse de vanille
20 g de sucre glace
1 pincée de sel

1. Plonger le riz 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante. L'égoutter, le remettre dans la casserole et ajouter le lait froid, le sucre et la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur. Bien remuer et cuire à feu doux pendant 30 minutes. Remuer régulièrement pendant la cuisson à l'aide d'une spatule en bois.
2. Prélever les zestes du citron et réserver. Presser une orange et conserver le jus. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en huit. Dans une poêle beurrée, faire revenir les quartiers de pommes avec les zestes de citron pendant 8 minutes. Flamber au calvados et laisser réduire. Ajouter la moitié du jus d'orange et le miel. Cuire à nouveau 2 minutes. Réserver.
3. Séparer les blancs des jaunes des œufs. Une fois le riz cuit, le retirer du feu et le mélanger à la spatule avec les jaunes d'œufs. Dans un saladier, verser les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Les monter en neige bien serrés. Tout en continuant de fouetter, ajouter le sucre glace. Réserver la meringue.
4. Dans des coupes individuelles évasées, répartir les quartiers de pommes revenus avec leur jus. Verser dessus 2 à 3 cuillères à soupe de riz au lait tiède puis étaler la meringue. Faire légèrement dorer sous le grill du four. Servir aussitôt.

Vous pouvez ajouter une pincée de cannelle dans la cuisson des pommes.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

GÂTEAU GRAND-MÈRE AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 45 minutes

4 pommes Belles de Boskoop
4 œufs
120 g de farine
100 g de poudre d'amandes
1 yaourt
220 g de sucre en poudre
120 g de beurre
1 orange
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
1 cuillère à café de poudre de cannelle
5 cuillères à soupe de calvados
sel

1. Éplucher et épépiner les pommes. (Conserver quelques morceaux de peau qui serviront pour le sirop.) Les couper en petits dés. Prélever les zestes sur l'orange. Les hacher. Réserver.
2. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Séparer les jaunes des blancs de 2 œufs. Réserver les blancs. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et les 2 œufs entiers restants avec 120 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter petit à petit la farine et la levure. Bien mélanger. Ajouter 100 g de beurre fondu, le yaourt, la poudre d'amandes, le sucre vanillé, la cannelle, les zestes d'orange et les dés de pommes. Bien mélanger. Monter les 2 blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la pâte préparée précédemment. Beurrer un moule rond et y verser la pâte. Cuire au four pendant 15 minutes à 200 °C puis baisser à 170 °C (th. 5-6) environ 30 minutes.
3. Pendant ce temps, mélanger dans une casserole 100 g de sucre avec 5 cl d'eau, le calvados le jus d'une demi-orange et les morceaux de peau de pommes conservés précédemment. Cuire sur le feu pendant 10 minutes. Réserver.
4. Démouler le gâteau et laisser tiédir. Le disposer sur un plat rond et l'imprégner de sirop au moment de servir.

Vous pouvez remplacer la yaourt par 10 cl de lait.

TATIN DE POMMES ET DE POIRES AU CARAMEL D'ORANGE

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 heure

3 pommes Elstar
3 poires William
230 g de pâte brisée
40 g de beurre
60 g de sucre roux
160 g de sucre
4 cuillères à soupe de miel d'acacia
1 orange
5 cuillères à soupe de calvados
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café de poudre de cannelle
20 cl de crème fraîche

1. Éplucher et épépiner les pommes et les poires. Les couper en quartiers assez épais. Dans une poêle beurrée, les faire revenir pendant 10 minutes avec le sucre roux. Saupoudrer de cannelle. Flamber au calvados. Réserver.
2. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Dans une casserole, verser 120 g de sucre avec 4 cuillères à soupe d'eau. Cuire jusqu'à obtenir un caramel blond. Hors du feu, ajouter le jus de l'orange et le miel d'acacia. Le verser dans un moule haut type génoise et disposer les quartiers de pommes et de poires revenus. Saupoudrer de sucre vanillé. Poser dessus un disque de pâte brisée d'un diamètre légèrement plus grand que le moule. Faire pénétrer les bords de la pâte à l'intérieur du moule. Cuire au four 45 minutes. Laisser reposer hors du four 5 minutes puis retourner la tarte sur un plat.
3. Dans un saladier, fouetter pendant 5 minutes la crème fraîche avec 40 g de sucre. Servir la tarte Tatin tiède accompagnée de la crème sucrée.

Vous pouvez aussi accompagner votre tarte Tatin d'une boule de glace vanille.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

POMMES FARCIES AU COULIS DE FRUITS ROUGES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 40 minutes

4 pommes Golden
4 abricots secs
4 figues sèches
25 g de noisettes
25 g de noix
25 g de raisins secs blonds
50 g de sucre roux
2 jaunes d'œufs
5 cl de calvados
20 g de beurre
120 g de mûres
120 g de framboises
60 g de sucre semoule
1 citron

1. Prélever le zeste du citron.
2. Dans une casserole, verser les mûres, les framboises, le sucre semoule et quelques gouttes de jus de citron. Bien mélanger et porter à ébullition. Cuire pendant 10 minutes et filtrer de façon à enlever les grains.
3. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Couper le chapeau des pommes. Retirer les pépins et les évider légèrement. Hacher la chair.
4. Couper les abricots secs et les figues en petits morceaux. Concasser les noisettes et les noix. Dans un saladier, mélanger la chair des pommes, le sucre roux, les morceaux de figues et d'abricots secs, les noisettes et les noix concassées, les raisins, les jaunes d'œufs, le calvados, les zestes de citron et le beurre fondu.
5. Farcir les pommes avec le mélange préparé et replacer les chapeaux. Ranger les pommes dans un plat et les arroser du coulis de fruits rouges. Enfourner pour 30 minutes en les arrosant régulièrement.

Pensez à conserver quelques framboises que vous disposerez sur les pommes au moment de servir.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

COMPOTE MERINGUÉE AUX AMANDES ET AUX NOIX

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

4 pommes Pink Lady
50 g de sucre roux
1 citron
3 blancs d'œufs
20 g de sucre glace
1 cuillère à soupe de calvados
6 palets bretons
1 sachet de sucre vanillé
50 g de cerneaux de noix
50 g d'amandes entières
sel

1. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés. Dans une casserole, les faire revenir pendant 15 minutes avec le sucre roux et le jus d'un demi-citron. Ajouter le sucre vanillé et le calvados. Cuire à couvert à feu doux jusqu'à ce que vous puissiez écraser facilement la compote. Réserver.
2. Écraser et mélanger les cerneaux de noix, les amandes et les palets bretons.
3. Monter les blancs en neige bien serrés avec une pincée de sel. Tout en continuant à fouetter, incorporer délicatement le sucre glace.
4. Préchauffer le four à 220 °C (th. 6-7). Dans 4 coupes individuelles pouvant aller au four, répartir la compote préparée. Verser dessus le mélange de fruits secs et de palets bretons. À l'aide d'une poche à douille, déposer sur chaque coupe une petite quantité de blancs d'œufs de façon à former une meringue. Faire légèrement dorer au four pendant 10 minutes. Laisser refroidir et servir.

Vous pouvez remplacer la poche à douille par un petit sac à congélation dont vous aurez percé le bout à l'aide de ciseaux.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

sel

FEUILLETÉ AUX POMMES

Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 30 minutes

4 pommes Reines des Reinettes
500 g de pâte feuilletée
20 g de farine
80 g de beurre
2 sachets de sucre vanillé
1 œuf
60 g de sucre roux
120 g de confiture d'abricots
150 g de chocolat noir
15 cl de crème fraîche

1. Casser l'œuf dans un bol, ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et battre à la fourchette.
2. Sur un plan fariné, couper la pâte en deux. Étaler un pâton en forme de rectangle et le piquer à la fourchette. Couper dans la longueur 2 bandes de 1 cm de largeur. À l'aide d'un pinceau, badigeonner le rectangle de pâte avec l'œuf battu. Disposer les bandes de pâte sur les bords du rectangle et badigeonner à nouveau. Beurrer la plaque du four et y disposer le rectangle de pâte. Renouveler l'opération avec l'autre pâton.
3. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7). Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en deux et les émincer finement. Les disposer sur les rectangles de pâte et saupoudrer de sucre roux. Cuire au four 30 minutes. Cinq minutes avant la fin de cuisson, saupoudrer les tartes de sucre vanillé.
4. Dans une casserole, faire bouillir avec 2 cuillères à soupe d'eau la confiture d'abricots. L'étaler avec un pinceau sur les tartes refroidies.
5. Dans une autre casserole, faire fondre au bain-marie le chocolat cassé en morceaux avec 40 g de beurre et la crème fraîche. Servir les parts de tarte en assiette entourées de chocolat chaud.

AUMÔNIÈRES AUX POMMES ET AUX RAISINS

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes (+ 1 heure de repos)

Cuisson : 20 minutes

4 pommes Pink Lady
80 g de beurre
60 g de sucre roux
50 g de raisins secs blonds
4 cuillères à soupe de calvados
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café de poudre de cannelle
120 g de farine
60 g de sucre en poudre
3 œufs
25 cl de lait
3 cuillères à soupe de rhum
1 orange
1 citron

1. Prélever les zestes du citron et de l'orange. (Conserver 4 grands zestes d'orange destinés à la fermeture des aumônières.) Les hacher et réserver. Faire tremper les raisins dans un bol avec le calvados.
2. Dans un saladier, disposer la farine et le sucre en poudre en fontaine. Ajouter une pincée de sel. Mettre au centre les œufs. Mélanger délicatement en partant du centre vers les bords. Ajouter 40 g de beurre fondu puis verser au fur et à mesure le lait en évitant de former des grumeaux. Ajouter le rhum, les zestes d'orange et de citron. Mélanger et laisser reposer au frais 1 heure.
3. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés. Les faire revenir dans une poêle avec le beurre restant pendant 10 minutes avec le sucre roux et les raisins réhydratés. Ajouter le sucre vanillé, le calvados, la cannelle et recuire 5 minutes. Réserver.
4. Cuire les crêpes dans une poêle. Déposer sur chacune d'entre elles les dés de pommes et les raisins. Fermer les aumônières à l'aide des zestes d'orange conservés. Servir les aumônières tièdes.

Vous pouvez accompagner vos aumônières d'une crème anglaise ou d'une sauce au chocolat.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

GELÉE DE POMMES

Pour 3 pots de 250 g chacun
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 2 heures

6 pommes Braeburn
1,2 kg de sucre en poudre
1/2 gousse de vanille coupée en 2
1 citron

1. Laver soigneusement les pommes. Les couper en morceaux avec la peau et les pépins. Couper le citron en quatre. Verser 1,5 litre d'eau dans une grande casserole. Ajouter les morceaux de pommes et de citron ainsi que la vanille coupée. Porter à ébullition et cuire 45 minutes à feu doux. (Les morceaux de pommes doivent être ramollis.)
2. Déposer un tissu fin au fond d'une passoire et poser celle-ci sur une bassine à confitures. Verser dans la passoire les pommes cuites et replier dessus les morceaux de tissu. Appuyer fermement pour en faire écouler le jus. Retirer la passoire.
3. Ajouter le sucre en poudre au jus. Porter à ébullition et cuire à feu très doux pendant environ 1 heure à 1 heure 30.
4. Pour vérifier la cuisson, déposer une goutte sur une assiette placée au réfrigérateur et si elle se fige, considérer que votre gelée est prête.
5. Écumer avant de verser dans des pots préalablement lavés. Fermer les pots avec les couvercles et les retourner afin d'en évacuer l'air.

Gelée de pommes

CRÈME BRÛLÉE AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 45 minutes

2 pommes Fuji
4 tranches de pain d'épices
40 g de noisettes
4 jaunes d'œufs
3 cuillères à soupe de miel
50 g de sucre roux
45 cl de crème fraîche
10 cl de lait
1 gousse de vanille coupée en 2
40 g de cassonade

1. Mélanger le lait, la crème et la vanille dans une casserole. Porter à ébullition et laisser infuser hors du feu pendant 15 minutes.
2. Pendant ce temps, éplucher et épépiner les pommes. Les couper en deux puis les tailler en fines lamelles. Les répartir dans des ramequins préalablement disposés au fond d'un plat haut. Saupoudrer dessus les noisettes finement concassées ainsi que le pain d'épices émietté.
3. Préchauffer le four à 130 °C (th. 4-5). Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre roux et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser dessus, sans cesser de fouetter, le mélange crème/lait tiède.
4. Retirer la gousse de vanille et verser la crème vanillé dans les ramequins. Remplir d'eau le plat contenant les ramequins jusqu'à mi-hauteur de ceux-ci. Cuire au bain-marie 45 minutes. Sortir les crèmes du four et laisser refroidir. Réserver au frais 1 à 2 heures.
5. Avant de servir, saupoudrer de cassonade et les passer sous le grill du four pour les faire caraméliser.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

OMELETTE AUX POMMES

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

3 pommes rouges
40 g de beurre
60 g de sucre roux
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café de poudre de cannelle
60 g de sucre en poudre
6 œufs
2 cuillères à soupe de rhum
2 cuillères à soupe de calvados
30 g de sucre glace
1 citron
sel

1. Prélever et hacherles zestes du citron. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés. Les faire revenir dans une poêle beurrée (20 g) avec 30 g de sucre roux. Au bout de 10 minutes de cuisson, ajouter le sucre vanillé et la cannelle. Réserver au chaud.
2. Séparer les blancs des jaunes de 3 œufs. Dans un saladier, battre les 3 œufs entiers restants et les 3 jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Ajouter le rhum ainsi que les zestes de citron. Bien mélanger.
3. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement aux œufs battus.
4. Faire blondir le beurre dans une poêle antiadhésive puis verser les œufs battus. Cuire à feu moyen pendant 5 minutes d'un côté et déposer l'omelette dans un plat. Verser au centre les dés de pommes revenus.
5. Plier l'omelette en deux et saupoudrer de 30 g de sucre roux. Faire gratiner 3 minutes sous le grill du four. Au moment de servir, flamber au calvados et saupoudrer de sucre glace.

Avec ce dessert, un cidre brut ou doux sera idéal.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

TIRAMISU À LA POMME

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes (+ 2 heures de réfrigération)

Cuisson : 10 minutes

3 pommes Granny
8 biscuits à la cuillère
200 g de mascarpone
110 g de sucre en poudre
5 cl de liqueur de pomme (manzana)
2 œufs
4 cuillères à soupe de poudre de cacao

1. Préparer un sirop en mélangeant dans une casserole 50 g de sucre et 20 cl d'eau. Porter à ébullition et laisser réduire pendant 10 minutes. Ajouter la liqueur de pomme et laisser refroidir.
2. Éplucher et épépiner les pommes. Les couper en petits dés et réserver.
3. Séparer les blancs des jaunes des œufs. Dans un saladier, fouetter vigoureusement les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone cuillère par cuillère et mélanger afin obtenir une pâte lisse. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte préparée précédemment. Le mélange doit être homogène.
4. Tremper les biscuits à la cuillère dans le sirop refroidi et les déposer au fond de ramequins individuels. Saupoudrer de dés de pommes. Remplir les ramequins jusqu'à mi-hauteur de pâte au mascarpone. Saupoudrer de poudre de cacao. Remplir à nouveau les ramequins de pâte et terminer en saupoudrant de cacao. Laisser reposer au frais 2 h avant de servir.

Vous pouvez remplacer la liqueur de pomme par du pommeau.

APPLE PIE

Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes (+ 1 heure de repos)

Cuisson : 40 minutes

4 pommes Golden
230 g de farine
100 g de sucre en poudre
140 g de beurre
2 sachets de sucre vanillé
1/2 cuillère à café de poudre de cannelle
40 g de sucre roux
40 g de raisins secs blonds
2 cuillères à soupe de lait
1 citron
sel

1. Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre en poudre. Ajouter une pincée de sel. Couper le beurre pommadé en petits morceaux. Ajouter 1 ou 2 cuillères à soupe d'eau. Malaxer du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte compacte. Laisser reposer au frais 1 heure.
2. Éplucher et épépiner les pommes. Les tailler en lamelles assez fines. Dans une poêle beurrée, les faire revenir pendant 5 minutes avec le sucre roux et la cannelle. Hors du feu, ajouter le jus et les zestes du citron avec les raisins secs.
3. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).
4. Couper la pâte refroidie en 2 et, sur un plan fariné, former et étaler 2 cercles. Dans un moule à tarte beurré, étaler un cercle de pâte et le piquer de quelques coups de fourchette. Répartir au centre les lamelles de pommes et les raisins. Saupoudrer de sucre vanillé. Mouiller les bords du cercle avec de l'eau et recouvrir du second disque de pâte. Afin de laisser échapper la vapeur, à l'aide de la pointe d'un couteau, faire un petit trou au centre de la tarte. Avec un pinceau badigeonner la tarte de lait.
5. Cuire pendant 10 minutes puis baisser la température du four à 170 °C (th. 5-6) et cuire à nouveau 25 minutes.

Vous pouvez accompagner votre apple pie de glace vanille.

< Tiramisu à la pomme

Copyright © 2009 Editions Sud Ouest.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 2

ENTRÉES 4

Salade de Saint-Jacques et de gambas aux pommes 5
Coupe d'agrumes au crabe et aux pommes 5
Tartare de saumon aux pommes 6
Carpaccio de betteraves à la pomme 6
Millefeuille de pommes aux lardons 7
Chiffonnade d'épinards crus aux pommes 8
Escalopes de foie gras aux pommes 11
Granny Smith surprise 11
Tartelette à la pomme et au comté 11
Salade de feta à la pomme 12
Œufs au jambon sur galettes de pommes 12
Méli-melo d'endives aux pommes et au camembert 14
Tarte au chèvre et aux pommes 15
Salade de pommes aux noisettes 16
Tartines de thon aux pommes 16

PLATS 18

Pigeons braisés aux pommes 19
Crevettes et pommes en brochettes au piment d'Espelette 19
Côtes de porc au cidre et aux pommes 23
Noix de Saint-Jacques sur lit de pommes au curry 23
Parmentier de canard aux deux pommes 24
Blancs de volaille à la vanille et aux pommes 25
Sauté de lapin aux pommes sauce au cidre 25
Magret de canard aux pommes épicées 26
Rôti de porc au lait et aux pommes 27
Coquelet au calvados 28
Cocotte de pintade aux pommes 28
Paupiettes de veau aux pommes du Limousin 29
Curry d'agneau aux pommes 30
Navarin d'agneau aux pommes caramélisées 30
Poulet fermier farci aux pommes 33
Brochettes de lotte aux pommes 33
Aiguillettes de canard aux pommes et aux figues 34
Cake aux pommes 35
Blanc de poulet sur lit de pommes en papillote 36
Feuilletés de boudin noir aux pommes 36
Petits farcis de veau aux pommes 38

POMMES & FROMAGES 40

Tatin de pommes au camembert 41
Pommes et gorgonzola 41
Nems de chèvre à la pomme 42
Pommes et cantal 42
Aumônières de chèvre à la pomme 45
Tombée de pommes au camembert 45

DESSERTS 46

Crumble de spéculos aux pommes et aux bananes 47
Pommes d'amour 47
Brioche perdue aux pommes épicées 49
Julienne de pommes à la cassonade 49
Compotée de pommes et de poires aux raisins 52
Trifle à la pomme et au café 52
Clafoutis aux pommes et au calvados 53
Beignets de pommes 54
Riz au lait meringué aux pommes 55
Tarte aux pommes malibourne 55
Gâteau grand-mère aux pommes 56
Tatin de pommes et de poires au caramel d'orange 56
Pommes farcies au coulis de fruits rouges 57
Compote meringuée aux amandes et aux noix 58
Aumônières aux pommes et aux raisins 59
Feuilleté aux pommes 59
Gelée de pommes 60
Crème brûlée aux pommes 60
Omelette aux pommes 61
Tiramisu à la pomme 63
Apple pie 63

© Éditions Sud Ouest, 2009.
Ce livre a été imprimé par Pollina à Luçon (85). La photogravure est de Labogravure Image à Bordeaux (33).
ISBN : 978-2-87901-939-0 – Éditeur : 27913.01.08.05.09 – N° d'impression :